Maîtrisez l'art des Pierogi Ruskie traditionnels

Ingrédients et proportions clés

• Farine : Utilisez de la farine de blé type 450 ou 500 (T45 ou T55) impérativement tamisée.

• Farce Ruskie : Respectez une proportion stricte de 1:1 entre les pommes de terre cuites écrasées et le fromage blanc fermier (twaróg póBtBusty).

• Assaisonnement : Relevez généreusement la farce avec du poivre noir moulu et des oignons caramélisés à la poêle dans du beurre ou de l'huile.

Réussir la pâte et le façonnage

• Hydratation : Utilisez de l'eau chaude (50-60°C) pour assouplir le gluten et faciliter l'étalage sans rétraction.

• Protection : Gardez la pâte sous un torchon propre ou un bol renversé pendant le travail pour éviter qu'elle ne sèche.

• Garniture : Déposez 15 à 20g de farce par cercle de pâte (7-8 cm de diamètre) pour assurer une soudure étanche et éviter les fuites.

Cuisson et astuces de chef

• Cuisson : Plongez les pierogi dans l'eau bouillante salée et comptez 2 à 3 minutes après leur remontée à la surface.

• Gestion du volume : Cuisez par petites quantités pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

• Astuce anti-adhérence : Ajoutez une cuillère à soupe d'huile dans l'eau de cuisson pour faciliter l'égouttage.

Conservation et congélation

• Congélation : Disposez les pierogi crus sur un plateau fariné sans qu'ils ne se touchent.

• Stockage : Une fois totalement congelés individuellement, transférez-les dans un sachet hermétique pour une conservation longue durée.